



Pendahuluan

Pembuatan Rancangan Standar Nasional Indonesia tepung bumbu dimaksudkan untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri hasil pertanian
3. Menunjang ekspor non-migas
4. Memenuhi instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Inst/10/1989.

Rancangan ini disusun berdasarkan hasil Rapat Teknis, Pra Konsensus dan terakhir telah di Rapat Konsensuskan pada tanggal 10 Desember 1996 di Jakarta.

Hadir dalam Rapat-rapat tersebut wakil dari Instansi terkait, Produsen dan Konsumen.

Daftar Isi

Halaman

Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1. Ruang lingkup	1
2. Acuan	1
3. Definisi	1
4. Singkatan	1
5. Istilah	2
6. Syarat mutu	2
7. Pengambilan contoh	3
8. Cara uji	3
9. Syarat penandaan	5
10. Cara pengemasan	5

Tepung bumbu

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, singkatan, istilah, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan untuk tepung bumbu.

2. Acuan

- SNI 01-2891 - 1992, Cara uji makanan dan minuman
- SNI 01-2907 - 1992, Tepung singkong
- SNI 0428-1989 A, Petunjuk pengambilan contoh padatan
- SNI 01-2894 - 1992, Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet
- SNI 01-2895 - 1992, Cara uji pewarna tambahan makanan
- SNI 19-2896 - 1992, Cara uji cemaran logam
- SNI 19-2897 - 1992, Cara uji cemaran mikroba
- Kumpulan peraturan Perundang-undangan di bidang makanan Jilid I edisi III, Departemen Kesehatan RI 1993 -1994, tentang batas maksimum logam dan batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan.
- Pearson's chemical analysis of foods

3. Definisi

Tepung bumbu adalah bahan makanan berupa campuran tepung dan bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4. Singkatan

- SNI	: Standar Nasional Indonesia
- SII	: Standar Industri Indonesia
- % b/b	: Persen Bobot Perbobot
- Maks	: Maksimum
- Mg	: Miligram
- g	: Gram

- MI : Mililiter
- NaOH : Natrium-Hidroksida
- N : Normalitet
- Kg : Kilogram
- APM : Angka Paling Mungkin
- E. Coli : Escheriosa Coli
- < : Kecil dari
- PP : Phenolptalein (indikator)

5. Istilah

Koloni : suatu kelompok bakteri.

6. Syarat mutu

Tabel 1
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	B a u	-	normal khas
1.2	Rasa	-	normal khas
1.3	Warna	-	normal
2.	Benda-benda asing	-	Tidak boleh ada
3.	Serangga (dalam bentuk setradia (dan potongan)	-	Tidak boleh ada
4.	A s i r	%, b/b	maksimum 12
5.	A b u	%, b/b	maksimum 1,5
6.	Abu silikat	%, b/b	maksimum 1
7.	Serat kasar	%, b/b	maksimum 1,5
8.	Derajat asam	ml. NaOH 1N/100-g	maksimum 4,0
9.	Bahan Tambahan :		
9.1	Pengawet	-	Sesuai SNI 01-0222-1995 dan Permenkes No. 722/ Men.Kes/Per/IX/1988
9.2	Pewarna	-	"
10.	Cemaran Logam :		
10.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maksimum 1,0
10.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maksimum 10,0
10.3	Seng (Zn)	mg/kg	maksimum 40,0
10.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maksimum 0,05
11.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maksimum 0,5
12.	Cemaran Mikroba :		
12.1	Angka lempeng total	koloni/gram	maksimum $1,0 \times 10^6$
12.2	Escherichia Coli	APM/gram	negatif
12.3	Kapang dan Khamir	koloni/gram	maksimum $1,0 \times 10^2$

7. Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 0428-1989 A, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

8. Cara uji

8.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.

8.2 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, untuk contoh padatan butir 1.2.

8.3 Benda-benda asing

Cara uji benda-benda asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.

8.4 Serangga dalam bentuk setadia dan potong.

8.5 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 5.1.

8.6 Abu

Cara uji kadar abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 6.1.

8.7 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 11.

8.8 Derajat asam

Pearson's chemical analysis of foods, 1981.

8.8.1 Peralatan

Buret mikro (10 ml)

8.8.2 Pereaksi

- Ethanol 96 % netral
- Larutan NaOH 1 N
- Indikator Phenolptaleine 1 % dalam alkohol 60 %.

8.8.3 Cara kerja

- Timbang seksama 5 gram contoh, masukkan dalam erlenmeyer 250 ml tutup asali, tambah 100 ml alkohol 96 % yang telah dinetralkan terlebih dahulu dan biarkan selama 24 jam kemudian saring
- Titar 50 ml hasil saringan tersebut dengan larutan NaOH 1 N dengan mempergunakan indikator PP sebagai penunjuk hingga larutan berwarna merah jambu.

Perhitungan :

$$\text{Derajat asam} = \frac{b \times c \times f_p \times 100 \text{ ml}}{a} \text{ NaOH/100 g contoh}$$

Keterangan :

b = ml penitaran

c = normalitet larutan NaOH

a = bobot contoh (g)

f_p = faktor pengenceran, 100/50

8.9 Bahan tambahan makanan

8.9.1 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.

8.9.2 Pewarna tambahan makanan

Cara uji pewarna tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, Cara uji pewarna tambahan makanan.

8.10 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam.

8.11 Cemaran arsen

Cara uji cemaran arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992. Cara uji cemaran logam, butir 6.

8.12 Cemaran mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992. Cara uji cemaran mikroba.

9. Syarat penandaan

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

10. Cara pengemasan

Tepung bumbu dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id